



Office of the Director

150 N. 18th Ave.
Phoenix, AZ 85007-2670
(602) 542-1025
(602) 542-1062 Fax

JANET NAPOLITANO, GOVERNOR
SUSAN GERARD, DIRECTOR

AVISO DE PRENSA NEWS RELEASE

Oficiales de salud urgen a los arizonenses a desechar ciertos productos de carne molida por posible contaminación con Health Officials Urge Arizonans to Discard Certain Ground Beef Products Because of Possible E. Coli O157:H7 Contamination

PARA INMEDIATA DIVULGACION FOR IMMEDIATE RELEASE – Junio 5 , de 2007

Contacto: Michael Murphy, ADHS Información Pública Public Information: (602) 542-1094
Janey Pearl, ADHS Información Pública Public Information (602) 364-1201

Las pruebas de laboratorio de salud del estado han identificado cuatro casos de *E. coli* O157: H7 en Arizona esto puede estar conectado con el consumo de la carne molida proveniente de una planta en California.

Los funcionarios de la salud dijeron que la huella digital del DNA de este *E. coli* en los cuatro casos de Arizona es el mismo, al igual que los síntomas esto unido al consumo de la carne molida, pero una confirmación adicional es necesaria para determinar si la carne molida es la responsable.

De los cuatro casos, dos están en el condado Maricopa, y uno por cada uno de los condados de Yavapai y de Navajo. Dos de los casos de Arizona fueron hospitalizados pero se han recuperado. Los funcionarios de salud continúan investigando los otros casos.

El Departamento de Servicios de Salud de Arizona State Health Laboratory tests have identified four *E. coli* O157:H7 cases in Arizona that may be linked to the recalled ground beef from a California plant.

Health officials said the *E. coli* DNA fingerprint in the four Arizona cases matches the illnesses and ground beef, but further confirmation is necessary to determine whether the ground beef is responsible.

Of the four cases, two are in Maricopa County, and one each in Yavapai and Navajo counties. Two of the Arizona cases were hospitalized but recovered. Health officials continue to investigate the other cases.

The Arizona Department of Health Services está haciendo un llamado a los residentes quienes hayan comprado carne molida is urging residents who purchased ground beef to para que revisen el producto en busca de un código específico de información y que desechen el producto o lo regresen al lugar donde lo adquirieron para que obtener un reembolso. El producto de carne molida ha sido retirado del mercado debido a una posible contaminación con el check the product for specific code information and discard it or return it to the place of purchase for a refund. The ground beef has been recalled due to possible contamination with *E. coli* O157:H7.

La organización "United Food Group, LLC, ena Vernon, Calif.," establishment, anuncióannounced el lunes que están retirando de manera voluntaria aproximadamente Monday it is voluntarily recalling approximately 75,000 libras de productos de carne molida pues estos podrían estar contaminados con pounds of ground beef products because they may be contaminated with *E. coli* O157:H7.

La carne molida fue producida el 20 de Abril The ground beef products were y fue enviada a los centros de distribución al por menor produced on April 20 and were shipped to retail distribution centers ien Arizona, California, Colorado, Oregon andy Utah.

(más)

Página dos

El *E. coli* O157:H7 es una bacteria potencialmente mortífera que puede causar diarrea con sangre y deshidrataciónis a potentially deadly bacterium that can cause bloody diarrhea and dehydration. Los más jóvenes, personas de avanzada edad The very young, y personas con sistemas inmunes débiles son los más susceptibles a enfermedades por alimentosseniors and persons with compromised immune systems are the most susceptible to foodborne illness.

(moráse)

Beef Recall

Página dos Page Two

Las etiquetas de los productos sujetos a retirarse del Mercado llevan el número de establecimiento The labels of the products subject to recall bear the establishment number "EST. 1241" dentro de la marca de inspección de la inside the USDA o impresa en el paquetemark of inspection or printed on the package. Todos los productos llevan una leyenda que dice venta para fecha All of the products bear a sell by date of "May/06/07," fecha de congelacióna freeze by date of "May/07/07" o una que dice producido en fecha r a produced on date of "AprAbril il/20/07." Los productos sujetos a retirarse del mercado incluyenProducts subject to recall include:

- Paquete de 10-libras pound cde asings of "MORAN'S Todo naturalAll Natural, 73/27 carne molida fina fine ground beef."
- Paquete de 10-libras de pound casings of "MORAN'S Todo All nNatural, 90/10 carne solomillo fina fine ground sirloin.""
- Paquete de 2-libras pound chubs of de "INTER-AMERICAN PRODUCTS 93/7 carne molidaground beef."
- Paquete de 1-libra en rollo pound chubs of de "INTER-AMERICAN PRODUCTS 80/20 carne molidaground beef."
- Paquete de 1-poundlibra en rollo de chubs of "MORAN'S Todo naturalAll Natural 73/27 carne molidaground beef."
- Paquete de 5-libras pound chubs of en rollo de "MORAN'S Todo naturalAll Natural 73/27 carne molidaground beef."
- Paquete de 5-libras pound en rollochubs of de "MORAN'S Todo naturalAll Natural 73/27 carne molidaground beef."
- Paquete de 1-poundlibra en rollo chubs of de "MORAN'S Todo naturalAll Natural, 90/10 Carne solomillo fina fine ground sirloin."
- Paquete de 2-libras pound en rollo chubs of de "MORAN'S Todo NaturalAll Natural 93/7 carne molidaground beef."
- Paquete de 2-poundlibras en rollo chubs of de "MORAN'S Todo NaturalAll Natural 96/4 carne molidaground beef."
- Paquete de 3-libras pound en rollochubs of de "STATER BROS. MARKETS 73/27 carne molidaground beef."

Don Herrington, cabeza de control de enfermedades y epidemiología para el Departamento de Salud, dijo, head of Epidemiology and Disease Control for the Department of Health, said, “Los consumidores que hayan comprado la carne molida con los códigos específicos que han sido retirados del Mercado deberán devolver el producto al lugar donde lo adquirieron Consumers who purchased the ground beef with the specified recalled codes may return the product to the store.”

Herrington explained that *E. coli* O157:H7 is a potentially deadly bacterium that can cause bloody diarrhea and dehydration. The very young, seniors and people with compromised immune systems are the most susceptible to foodborne illness. Herrington explicó que el *E. coli* O157: H7 es una bacteria potencialmente mortal que puede causar diarrea con sangre y la deshidratación. En los más jóvenes, en personas de edad avanzada y personas con los sistemas inmunes débiles son los más susceptibles a la enfermedad producida por los alimentos.

Para evitar problemas, cocine la carne molida a 160° F para matar el *E. coli* y la mayoría de las otras bacterias. Pruebe la carne poniendo un termómetro para alimentos en la parte más gruesa de la carne. No coma la carne molida que sigue siendo rosada en el centro.

To avoid problems, cook ground beef to 160° F to kill *E. coli* and most other bacteria. Test the meat by putting a food thermometer in the thickest part of the meat. Do not eat ground beef that is still pink in the middle.

Consumers with questions about the recall can call the department's Infection Disease Services at 602-364-4562. Consumers with general food safety questions also can "Ask Karen," USDA's Food Safety and Inspection Service virtual representative available 24 hours a day at AskKaren.gov. The toll-free USDA Meat and Poultry hotline at 1-888-MPHotline (1-888-674-6854) is available in English and Spanish and can be reached from 10 a.m. to 4 p.m. (Eastern Time) Monday through Friday. Recorded food safety messages are available 24 hours a day.

---30---

(Más)

Página dos

Los consumidores con preguntas sobre la carne retirada del mercado pueden llamar al Departamento de enfermedades infecciosas al 602-364-4562. Los consumidores con preguntas sobre la seguridad de los alimentos también pueden llamar a "pregunten a Karen," el representante virtual del servicio de la seguridad y la inspección de los alimentos del USDA, disponible 24 horas al día en AskKaren.gov. El teléfono directo gratis sobre asuntos de las aves de corral y la carne del USDA en 1-888-MPHotline (1-888-674-6854) está disponible en inglés y español y se puede acceder de 10 de la mañana hasta a las 4 de la tarde. (Tiempo del este) de lunes a viernes. Los mensajes registrados sobre seguridad de los alimentos están disponibles 24 horas al día.

---30---
